

Curry z krewetkami królewskimi

Pyszne i łatwe do przygotowania Curry z krewetkami królewskimi.

 Czas na High: 3H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 5-6 H

 Czas przygotowania: 30

Składniki

-
- SOS
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu ziarnistego
- 4 łyżeczki nasion kolendry
- 2 łyżeczki kminku
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 2 średnie cebule, pokrojone w ćwiartki
- 2 pomidory pokrojone w ćwiartki
- 2 łyżeczki mielonej papryki
- Puszka 400 ml mleka kokosowego
- 100 g wiórków kokosowych
- 2 całe świeże czerwone papryczki chilli lub do smaku
- ½ łyżeczki kurkumy mielonej lub 5 cm kawałka świeżej kurkumy
- 2 cm 30g kawałek świeżego imbiru, obrany
- 4 ząbki czosnku, obrane i posiekane
-
- Sól dla smaku
-
- DANIE
-
- 400 g surowych krewetek królewskich świeżych lub rozmrożonych, jeśli są mrożone
- 100g młodego szpinaku
- Sok z 1 limonki
- 1 mały pęczek kolendry, grubo posiekanej



Wykonanie:

Zmiel ziarna pieprzu, kolendry i kminku w młynku do przypraw i dodaj do robota kuchennego lub blendera szybkoobrotowego wraz z pozostałymi składnikami sosu. Przetwórz lub zmiksuj do uzyskania gładkości. Umieść w wyjmowanej misie Crock-Pot, przykryj i gotuj na poziomie HIGH przez 3 godziny lub na poziomie LOW przez 5-6 godzin.

Gdy danie będzie gotowe, ustaw temperaturę na HIGH i dodaj krewetki, szpinak, sok z limonki i kolendrę. Dobrze wymieszaj, przykryj i gotuj jeszcze przez około 10 minut lub do momentu, aż krewetki będą różowe i ugotowane.

Dlaczego nie podawać z gotowanym na parze ryżem basmati i chlebem roti